



# GJULIA®

Birra Agricola Friulana

Le Birre Speciali Special Beers



## BARLEY WINE

### Barrique

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Rispecchia il proprio stile di appartenenza. Dal colore mogano e profumi complessi in cui si riconoscono note di datteri, vaniglia bourbon e fichi caramellati. Al palato esprime un gusto deciso, avvolgente, sapido e fresco. Queste caratteristiche derivano dai malti e luppoli coltivati in azienda e un lungo affinamento in barriques di rovere francese. Birra da meditazione che si abbina benissimo al cioccolato fondente. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12° C.

*Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. Shows a mahogany colour and complex in which we recognize notes of dates, bourbon vanilla and caramelized figs. On the palate it expresses a bold taste, enveloping, savory and fresh. These characteristics derive from the malts and hops cultivated in the company and a long aging in French oak barrels. A meditation beer that goes very well with dark chocolate. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Best if served at 10-12° C.*

#### INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

*Spring water from Mount Mia, barley malt and hop from our own production, yeast.*



VOL%

10

PLATO

22

IBU

50

50 cl

Azienda Agricola Altùris s.s.a.

Via Strada Braide, 21 - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italia

Tel. +39 0432 716344 - Fax +39 0432 719778 - Cod Fisc. e Part. IVA 02547640306 - info@birragjulia.it - www.birragjulia.com